



Menu Feestdagen 2018 - 2019

Ook dit jaar heeft Uytewaal Catering weer een smakelijk menu samengesteld helemaal afgestemd op de feestdagen! Wij hebben alle faciliteiten in huis om een geslaagd event bij u op de zaak of op locatie te organiseren. Wat voor wensen u ook heeft, wij regelen alles 'van A tot Z' voor u!

Bij Uytewaal Catering kunt u terecht voor:

- Dranken: prosecco, perencider, bier, wijn, frisdrank, sappen, smoothies
Glühwein, Jagermeister, warme chocolmelk*
- Materialen: biertap, drankenkoeling, serviesgoed, meubilair, glaswerk, heaters, tenten.*
- Personeel: ervaren en vriendelijk personeel gekleed in professionele bedrijfskleding (uurloon € 29,50)*
- Decoratie: aankleding in gewenste stijl*
- Techniek: Muziek, licht en geluid*

Goed om te weten:

- Bestellen is mogelijk vanaf 20 personen (in overleg bekijken we de mogelijkheden voor kleinere groepen)*
- Gratis bezorging in Houten*
- In verband met enorme drukte is het aan te raden tijdig te bestellen.*
- Onze koks rekening kunnen houden met vegetariërs en speciale dieetwensen. Onze keuken bevat echter wel sporen van noten en gluten.*

Op de volgende pagina's staan diverse menu's voor u uitgewerkt. Het is uiteraard mogelijk een eigen menu samen te stellen. Een offerte kunt u telefonisch of per mail aanvragen. We wensen iedereen hele gezellige feestdagen toe!

Met smakelijke groet,

Het team van Uytewaal Catering





• ***Ontbijt of lunch (vanaf 20 personen)***

Ontbijt en lunch worden gepresenteerd op mooie rvs-schalen en in manden. Er zijn 2 opties: belegde broodjes en gerechten of in buffetvorm zodat men de eigen broodmaaltijd kan samenstellen.

Kerstontbijt- of lunch € 15,95 per persoon

Croissants (1 p.p.), harde bollen (1 p.p.) waldkornbollen, witte en bruine pistolets, maïsbroodjes, minikerstollen met spijs (1 p.p.).

Jonge/oude kaas, mosterdgehakt, tonijnsalade, verse zalm, filet americain, cranberrypaté, rosbief, hagelslag en boerenomelet.

Melk, karnemelk, optimel en streeksap
Diverse stuks fruit

Aanrader: tegen een meerprijs van € 1,50 p.p. kunt u de stuks fruit vervangen voor verse fruitsalade

Nieuwjaarsontbijt- of lunch € 14,95 per persoon

Croissants (1 p.p.), harde bollen (1 p.p.) waldkornbollen, witte en bruine pistolets, maïsbroodjes, boterham (1 p.p) wit en bruin brood.

Jonge/oude kaas, filet americain, ham, brie, kalfsrollade, tonijnsalade, hagelslag, jam en boerenomelet.

Melk, karnemelk, optimel en jus d'orange
Diverse stuks fruit

Aanrader: tegen een meerprijs van € 1,50 p.p. kunt u de stuks fruit vervangen voor verse fruitsalade

Warme bijgerechten € 3,95 per persoon (minimaal 10 per soort)

- Empanadillas (bladerdeeg gevuld met komijnekaas, koriander en jalapenopepers)
- Diverse soepen (bospaddestoelen-, pompoen-, erwten-, tomaten- en groentesoep)
- Portobello met roerbakgroenten en geraspte kaas
- Portie kipsaté met pindasaus (2 stokjes p.p.)
- Hartig taartje (gevuld met brie en spinazie)

Ook verkrijgbaar: Oliebollen € 1,25 per stuk en appelbeignets € 1,95 per stuk



• **Dinerbuffetten (vanaf 20 personen)**



1). Wildbuffet € 27,45 per persoon

Kerstragout - stoofpot wildzijn - varkensstoofvlees - cranberrypaté + diverse toast, roomboterpuree - aardappelgratin met gegratineerde kaas - rode kool met appeltjes en steranijs, portobello met roerbakgroenten en geraspte kaas - groene kerstsalade met komkommer, tomaat en ei - tomaat/fetasalade - verse stoofpeertjes

2). Combinatiebuffet € 26,45 per persoon

Tongrolletjes met zalm en witte wijn dillesaus - gevulde kipfilet met kipgehakt en noten in paprikasaus - gevulde varkenshaas met brie en tutti frutti in gebonden jus- krieltjes in de schil met verse rozemarijn - aardappelgratin met gegratineerde kaas - witlof met ham en kaas - haricoverts ingerold met spek - groene kerstsalade - tomaat/fetasalade - verse stoofpeertjes

3). Koud- en warm buffet € 27,45 per persoon

Hertenham met cranberry compote - gevulde varkenshaas met gehakt en noten in paprikasaus - aardappelgratin met gegratineerde kaas - sierlijk opgemaakte vleessalade - zalmootjes in verse dillesaus - hele gepocheerde zalmforel opgemaakt met divers zeebanket - geurige gele rijst met cashewnoten en doperwten - franse kaassoorten - stokbrood, molenwielbrood, kruidenboter en tapenade

4). Winterbuffet € 16,50 per persoon

Boerenkool - zuurkool - hutspot (standaard allemaal met spek), gehaktballen in de jus - rookworst - stoofvlees - appelmoes - verse stoofpeertjes - piccalilly - augurk

Aanrader: u mag 1 stampotsoort vervangen voor spruitenstampot met gegratineerde kaas!

5). Italiaans buffet € 18,45 per persoon

Lasagne met rundergehakt en geraspte kaas (of tonijnlasagne meerprijs € 1,00 p.p.) - penne met kip, pesto, geroosterde pijnboompitten en boursin - macaroni bolognese - Vitello tonato - pastasalade met kip en pesto - tomaat/fetasalade - stokbrood, molenwielbrood, kruidenboter en tapenade

Aanrader: U kunt dit buffet uitbreiden met tiramisu en verse fruitsalade voor € 22,95 p.p.





6). Indisch buffet € 19,50 per persoon

Nasi en bami goreng - Babi ketjap (kip in ketjapsaus) -
Udang Goreng (gebakken gemarineerde garnalen) -
Daging Rendang (pittig gestoofd rundvlees met vleugje kokos)
- saté (kip) met Indische pindasaus - Sambal Goreng boontjes
(pittige boontjes) - Atjar - Seroendeng - komkommer in
zoetzuur - kroepoek

Aanrader: U kunt dit buffet uitbreiden met spekkoeke en verse fruitsalade voor € 23,00 p.p.

7). Spaans Tapasbuffet € 21,95 per persoon

Gevulde zoete peper met roomkaas - diverse olijven - mini satéstokjes -
huisgemaakte tonijnsalade - pastasalade met kip en pesto - Spaanse tortillawrap -
diverse kaassoorten met o.a. Manchego kaas - assortiment worstsoorten - diverse
broodsoorten met kruidenboter - tapenade en aioli

Gegratineerde aardappels uit de oven - gamba's in knoflookolie - gevulde
champignons met roomkaas - goedgevulde paella - gehaktballetjes in ketjapsaus -
grote gebakken groenten

**Goed te weten dat het ook mogelijk is om alle buffetten uit onze
brochure en website te bestellen.**

• Voorgerechten

Bospaddestoelensoep	€ 3,95 per persoon
Pompoensoep	€ 3,95 per persoon
Carpaccio van de ossenhaas	€ 7,95 per persoon
Salade van makreel en sinaasappel	€ 7,95 per persoon

• Desserts

Variatiedessert € 8,95 per persoon

Huisgemaakte tiramisu - pudding - soesjes - verse fruitsalade - mini Petit four -
en diverse zoetigheden - spekkoeke - kerstchocolaatjes. Dit alles wordt
gepresenteerd op luxe schalen

Petit grand dessert € 7,50 per persoon

Miniglaasje tiramisu en/of gele room - spekkoeke - slagroomsoesje - zoete lekkernij -
kerstchocolaatjes en verse munt. Dit dessert wordt opgemaakt op een bordje met
bestek dus iedereen heeft zijn eigen bordje dessert!





- **Hapjes en amuses**

Organiseert u een kerstborrel of nieuwjaarsreceptie dan raden we onze hapjes of amuses aan. Speciaal voor de feestdagen hebben we diverse amuses en koude hapjes voor u samengesteld. Mag het wat uitgebreider? Dan is een portie saté, gehaktballetjes of wraps natuurlijk ook mogelijk.

Feestdagenhapjes € 1,10 per stuk

Pittige tortillawrap met cheddarcheese - canapé met hoenderfilet en verse fruitjam - gevuld eitje - canapé met citroendille boter gerookte zalm en toefje roomkaas - uitgeholde komkommer gevuld met roomkaas en aardbeitje - gemarineerd gambaspiesje - canapé met filet americain en garnituur - gekruide streekgehaktballetjes

Warme hapjes € 0,55 per stuk

Bitterballen - kipnugget - kaassoufflé - nasischijf - vlammetjes - bamibal - gehaktballetje- kaasstengel - aangevuld met sausjes

Amuses € 2,95 per stuk

Amuse van Hollandse garnaal met guacamole en dille in een feestelijk glaasje
Amuse streekei-salade gegarneerd met hamblokjes en groene tipasperge

Aanrader: Start een buffet of receptie met deze heerlijke amuses!





- **Materiaal**

Niet genoeg serviesgoed of meubilair in huis?

Geen probleem zie onderstaand een greep uit ons assortiment:

<i>Statafel</i>	<i>€ 9,50 per stuk</i>
<i>Statafelrok</i>	<i>€ 9,50 per stuk</i>
<i>Buffettafel</i>	<i>€ 7,95 per stuk</i>
<i>Afrok</i>	<i>€ 9,50 per stuk</i>
<i>Kop, schotel en lepel</i>	<i>€ 0,65 per setje</i>
<i>Gebaksschotel en vorkje</i>	<i>€ 0,65 per setje</i>
<i>Soepkom en lepel</i>	<i>€ 0,65 per setje</i>
<i>Klapstoel</i>	<i>€ 1,95 per stuk</i>
<i>Conferentiestoel</i>	<i>€ 2,95 per stuk</i>
<i>Picknicktafel compleet</i>	<i>€ 14,50 per stuk</i>
<i>Glaswerk, vanaf</i>	<i>€ 0,29 per stuk</i>
<i>Partytent</i>	<i>€ 79,50 per stuk</i>
<i>Heater inclusief gas</i>	<i>€ 89,50 per stuk</i>
<i>Bord en bestek</i>	<i>€ 0,85 per setje</i>
<i>Dessertschaaltje en bestek</i>	<i>€ 0,65 per setje</i>
<i>Biertap</i>	<i>€ 79,50 per stuk</i>
<i>Koelbuffet</i>	<i>€ 79,50 per stuk</i>
<i>Barombouw</i>	<i>€ 44,50 per stuk</i>

Prijzen zijn exclusief b.t.w.

